



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



CAP PRODUCTION ET SERVICES EN RESTAURATION (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA) Niveau 3 RNCP35317

➤ OBJECTIFS

Réaliser la production alimentaire

Assurer le service en restauration

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation en septembre ou octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

➤ PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconvertir

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

➤ PRÉREQUIS

Aucun prérequis

Information complémentaire :
Formation en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de l'éducation nationale

➤ DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

1 an si diplôme de niveau 3 validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

➤ TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/cap-production-et-services-en-restauration-rapide-collective-cafeteria>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BAC PRO TERMINALE Bac Professionnel
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnelle	BAC PRO PREMIERE & SECONDE Bac Professionnel

DÉBOUCHÉS

Agent en restauration rapide, agent en restauration collective, agent en cafétéria

SUITE DE PARCOURS

Poursuite en CAP en 1 an ou bac professionnel en 2 ans

CAP Cuisine

BAC Pro Cuisine

CAP Commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

BAC pro Commercialisation et services en restauration

CAP Métiers de bouche (charcutier-traiteur, boucher, poissonnier, boulanger, pâtissier)

Certificat de Spécialisation en restauration collective (sur dérogation)

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Passerelle : CAP Cuisine en 1 an, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Restaurant en 1 an

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 02-03-2021

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 • accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

ST-NAZAIRE

02 28 54 17 01 • accueilcfp44saintnaze@cma-paysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 59 03 62 • accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

